BESONDERER HINWEIS

Um den Backofen und das Anzeigefeld vor einem Überhitzen zu schützen, wird die Temperatur im Griff überwacht. Wenn Überhitzungsgefahr besteht, wird die Hintergrundbeleuchtung im Display abgeschaltet. Nach einer bestimmten Zeit wird sie wieder eingeschaltet. Aus dem gleichen Grund kann das Gerät auch einen Kühlvorgang durchführen. Während dieses Vorgangs wird COOL angezeigt. Während dieser Zeit bleiben das Gebläse und die Leuchte funktionsfähig. Das ist normal. Nach diesem Vorgang schaltet sich das Gerät automatisch ab. Der Abkühlvorgang kann ohne Schaden für das Gerät unterbrochen werden. Dazu die Tür öffnen.

DATEN ZUM TESTEN DER HEIZLEISTUNG

Gemäß IEC 60705.

Die Internationale Elektrotechnische Kommission hat einen Standard für Vergleichstests der Heizleistung verschiedener Mikrowellengeräte entwickelt. Für dieses Gerät empfehlen wir Folgendes:

Testen	Menge	Dauer, ca.	Leistungsstufe	Behälter/Gefäß
12.3.1	1000 g	11 min	750 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 min	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	15 min	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	28 bis 30 min	Umluftbetrieb 200 ºC + 350 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	25 min	Umluftbetrieb 200 ºC + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1000 g	30 bis 32 min	Umluftbetrieb 225 ºC + 350 W	Pyrex 3.827
13.3	500 g	2 min 12 s	Schnellauftauen	

4619 694 50132

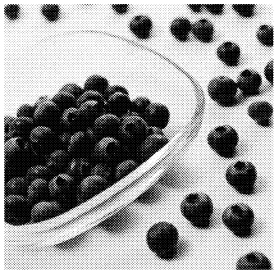
DE

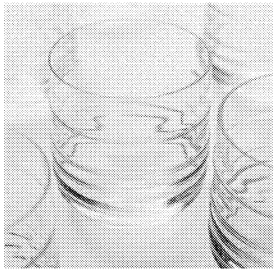
Whirlpool Sweden AB

JT 359

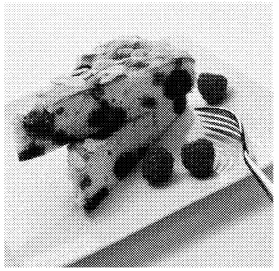
Gebrauchsanweisung
Instructions for use
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso

Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Manual de utilização
Instrucciones para el uso





Οδηγίες χρήσης
Instrukcje użytkowania
Használati utasítás
Инструкция за използване
הוראות שימוש



Návod k použití
Návod na použitie
Instrucţiuni de utilizare
Инструкции по эксплуатации
تعليمات وكيفيّة الاستعمال

www.whirlpool.com

AUFSTELLUNG

VOR DEM ANSCHLIESSEN

Die Spannung auf dem Typenschild muss der Spannungsversorgung **in Ihrem Haus entsprechen**.

Das Gerät auf eine stabile, ebene Fläche stellen, die das Gewicht des Gerätes, der Speisen und Behälter aushält. Die rechte Seite des Gerätes ist die schwere Seite. Behandeln Sie das Gerät vorsichtig.

Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe anderer Wärmequellen auf. Die durch die Lüftungsöffnungen des Gerätes angesaugte Kühlluft darf eine Temperatur von 35 °C nicht überschreiten. Um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten, muss der freie Raum über dem Gerät mindestens 20 cm betragen. Stellen Sie sicher, dass die Standfüße des Mikrowellengerätes angebracht sind und die Luft frei zirkulieren kann. Das Gerät kann bei einer Umgebungstemperatur zwischen +5 °C und +35 °C betrieben werden.

Das Gerät muss auf einer Arbeitsfläche aufgestellt werden, die sich **mindestens 850 mm über der Bodenfläche befindet.** Um das Display so gut wie möglich sehen zu können, stellen Sie das Gerät am besten so auf, dass sich das Display etwas unter oder auf Augenhöhe befindet, wenn Sie vor dem Gerät stehen.

Nehmen Sie nicht die Platten zum Schutz der Mikrowellenluftkanäle an der Seite der Wandvertiefung des Gerätes heraus. Sie verhindern, dass Fett und Speiseteilchen in die Luftkanäle der Mikrowelle gelangen.

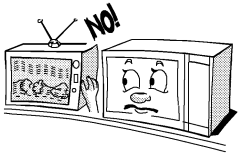
Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Die Gerätetür muss gut schließen und die Türdichtung darf nicht beschädigt sein. Alle Gegenstände aus dem Gerät entfernen und die Innenflächen mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen.

Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt ist, es nicht einwandfrei funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Das Stromkabel oder den Stecker nicht in Wasser tauchen. Das Kabel von heißen Flächen fern halten. Sonst können Stromschlag, Brand oder sonstige Risiken die Folge sein.

NACH DEM ANSCHLIESSEN

Wenn das Gerät zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen oder nach einem Stromausfall eingeschaltet wird, bleibt das Display dunkel. Der Ofen verfügt über eine Funktion zur Zeitanzeige (24-Stunden-Digitalanzeige). Wenn die Uhrfunktion nicht programmiert wurde, ist auf dem Display solange keine Anzeige zu sehen, bis die Garzeit oder die Schaltuhr eingestellt werden.

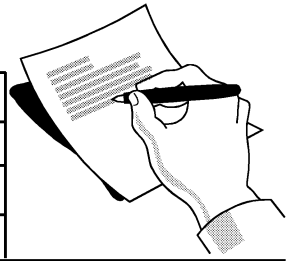
Das Gerät kann nur in Betrieb genommen werden, wenn die Tür richtig (fest anliegend) geschlossen ist.

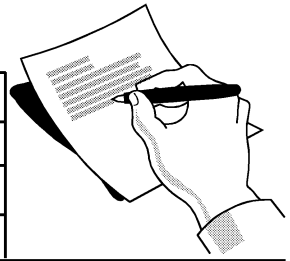


Empfangsstörungen an Fernseh- oder Radiogeräten können auftreten, wenn das Gerät in der Nähe von Fernsehgeräten, Radios oder Antennen aufgestellt wird.

Die Erdung dieses Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben. Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Personen- oder Sachschäden, die aus einer Nichteinhaltung dieser Vorschrift resultieren.

Der Hersteller ist für Probleme, die sich aus der Nichtbeachtung dieser Anweisungen durch den Nutzer ergeben, nicht verantwortlich.





WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

DIE BEDIENUNGSANLEITUNG GRÜNDLICH DURCHLESEN UND ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUFBEWAHREN

Die Lüftungsöffnungen *des Gerätes dürfen nicht abgedeckt werden. Sind die Öffnungen für die Luftzufuhr oder für die Abluft blockiert, kann das Gerät beschädigt und das Kochergebnis beeinträchtigt werden.*

Keine brennbaren Materialien in dem Gerät selbst oder in seiner Nähe erhitzen oder verwenden. Rauchentwicklung kann zu Brand oder Explosion führen.

Verwenden Sie keine korrosiven Chemikalien oder Dämpfe in diesem Gerät. Dieser Gerätetyp wurde speziell zum Aufwärmen oder Garen von Speisen entwickelt. Er eignet sich nicht für industrielle oder Laborzwecke.

Verwenden Sie dieses Mikrowellengerät nicht zum Trocknen von Textilien, Papier, Gewürzen, Kräutern, Holz, Blumen, Früchten oder anderen brennbaren Materialien. Es besteht Brandgefahr.

Wenn Material innerhalb oder außerhalb des Garraums zu brennen anfängt, die Gerätetür geschlossen halten und das Gerät ausschalten. Den Netzstecker ziehen oder die Sicherung im Schaltkasten herausdrehen.

Vermeiden Sie es, Speisen übermäßig zu garen. Es besteht Brandgefahr.

Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, insbesondere dann, wenn beim Garen Papier, Kunststoff oder andere brennbare Materialien verwendet werden. Papier kann verkohlen oder Feuer fangen. Einige Kunststoffe können schmelzen, wenn sie zusammen mit den Speisen erhitzt werden.

Dieses Gerät darf nicht im Freien gelagert oder benutzt werden. Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe eines Spülbeckens, in einem feuchten Keller, in der Nähe eines Schwimmbeckens oder an anderen Orten, an denen das Gerät Feuchtigkeit ausgesetzt ist.

Lehnen Sie sich niemals auf die geöffnete Tür. Vermeiden Sie immer, dass Kinder mit dem Gerät spielen. Es besteht Verletzungsgefahr.

⚠ WARNUNG!

Kinder dürfen *das Mikrowellengerät nur unter Aufsicht benutzen, und nur dann, wenn sie ausreichend eingewiesen wurden und sich der Gefahren eines unsachgemäßen Gebrauchs bewusst sind.*
Ohne zusätzliche Aufsicht darf das Gerät nicht von kleinen Kindern oder gebrechlichen Personen benutzt werden. Es ist sicherzustellen, dass Kinder bei Verwendung dieses Mikrowellengerätes nicht mit dem Gerät spielen.
Wenn das Gerät andere Funktionen als den Mikrowellenbetrieb besitzt, dürfen Kinder das Gerät wegen der entstehenden hohen Temperaturen nur unter Aufsicht Erwachsener benutzen.

⚠ WARNUNG!

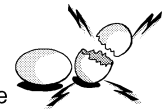
Verwenden Sie das Mikrowellengerät niemals zum Erhitzen von Speisen oder Flüssigkeiten in luftdicht verschlossenen Behältern. Der Druck im Behälter nimmt zu. Das kann beim Öffnen des Behälters zu Verletzungen oder einer Explosion führen.

⚠ WARNUNG!

Bei der Reinigung müssen die Türdichtung und deren Sitz *regelmäßig auf Beschädigungen überprüft werden. Bei einer Beschädigung das Gerät erst wieder in Betrieb nehmen, nachdem es von einem qualifizierten Kundendiensttechniker repariert wurde.*

EIER

Benutzen Sie das Mikrowellengerät nicht zum Garen oder Aufwärmen ganzer Eier mit oder ohne Schale, da sie auch nach Beenden des Gar- oder Aufwärmvorgangs explodieren können.



Wenn der Grill nicht regelmäßig verwendet wird, *besteht Brandgefahr, da sich unter dem Grill mit der Zeit Speisereste und Fett ablagern. Schalten Sie zur Reduzierung der Brandgefahr den Grill einmal im Monat 10 Minuten lang ein, um die Grillelemente zu reinigen.*

VORSICHTSMASSNAHMEN

ALLGEMEINES

Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt bestimmt!

Bei Nutzung der Mikrowellenfunktionen *darf das Gerät nur eingeschaltet werden, wenn sich Speisen im Garraum befinden. Andernfalls kann es zu Schäden am Gerät kommen.*

Wenn Sie sich mit dem Gerät vertraut machen wollen, stellen Sie ein Glas Wasser in den Garraum. Das Wasser absorbiert die Energie der Mikrowellen, sodass das Gerät nicht beschädigt wird.

Verwenden Sie den Garraum nicht als Ablage.

Entfernen Sie alle Metallteile *(z. B. Verschlüsse) von Papier- oder Plastiktüten, bevor sie in den Garraum gelegt werden.*

FRITTIEREN

Das Mikrowellengerät darf nicht zum Frittieren verwendet werden, da die Temperatur des Frittieröls nicht gesteuert werden kann.

FLÜSSIGKEITEN

Wenn Sie Getränke oder Wasser in der Mikrowelle erhitzen, kann es vorkommen, dass die Flüssigkeit über den Siedepunkt hinaus erhitzt wird, ohne dass es zu einer sichtbaren Blasenbildung kommt. Die heiße Flüssigkeit kann plötzlich überkochen.
Um dies zu vermeiden, folgende Vorsichtsmaßnahmen ergreifen:

1. Keine Gefäße mit geraden Seitenwänden und engem Hals verwenden.
2. Bevor das Gefäß in den Garraum gestellt wird, die Flüssigkeit umrühren und den Teelöffel im Gefäß lassen.
3. Nach dem Erhitzen die Flüssigkeit kurz stehen lassen, nochmals umrühren und das Gefäß vorsichtig entnehmen.

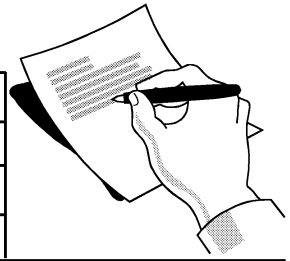
ACHTUNG

Während der Benutzung des Gerätes können der Backofen, das Kochgeschirr oder Teile des Gerätes sehr heiß werden.

Verwenden Sie stets Topflappen oder Handschuhe, wenn Sie nach dem Kochen Behälter, Geräteteile und Schalen berühren. Es besteht Verbrennungsgefahr.

Nehmen Sie immer wieder auf das Mikrowellenhandbuch Bezug, vor allen Dingen beim Garen oder Erhitzen von alkoholhaltigen Speisen.

Babynahrung in Gläsern oder Getränke in Babyflaschen müssen nach dem Erwärmen immer umgerührt und auf die richtige Temperatur überprüft werden. Dadurch wird eine gleichmäßige Wärmeverteilung sichergestellt und das Risiko eines Verbrühens oder Verbrennens vermieden.
Den Deckel bzw. Sauger unbedingt vor dem Erwärmen abnehmen!



FEHLERBEHEBUNG

Wenn das Gerät nicht einwandfrei funktioniert, überprüfen Sie zunächst folgende Punkte, bevor Sie sich an den Kundendienst wenden:

* Sind Drehtellerauflage und Drehteller richtig eingesetzt?
* Steckt der Netzstecker richtig in der Steckdose?
* Ist die Gerätetür richtig geschlossen?
* Sind die Sicherungen in Ordnung und ist Strom vorhanden?
* Wird das Gerät ausreichend belüftet?
* Nach zehn Minuten erneut versuchen, das Gerät in Betrieb zu nehmen.
* Vor einem erneuten Versuch die Tür öffnen und wieder schließen.
* Bei einigen Funktionen kann das Symbol "[- -]" angezeigt werden. Das ist normal und weist darauf hin, dass das Gerät etwas berechnet, um eine gutes Endergebnis zu erzielen.

Auf diese Weise können überflüssige Anfahrten des Kundendiensttechnikers vermieden werden, die für Sie mit Kosten verbunden sind.
Wenn der Kundendiensttechniker angefordert wird, müssen Seriennummer und Typenbezeichnung des Gerätes angegeben werden (siehe Aufkleber). Weitere Hinweise finden Sie im Garantieheft.

Wichtig:
Das Netzkabel darf nur gegen ein Originalkabel ausgetauscht werden, das über unseren Kundendienst bezogen werden kann. Das Netzkabel darf nur von einem qualifizierten Kundendiensttechniker ausgewechselt werden.

⚠ WARNUNG!

***Reparaturen am Gerät dürfen nur von einem qualifizierten Kundendiensttechniker vorgenommen werden**. Laien bringen sich durch Reparaturversuche in Gefahr, bei denen die zum Schutz vor Mikrowellenstrahlung am Gerät angebrachten Abdeckungen oder Gehäuseteile entfernt werden müssen.*
Keine Geräteabdeckungen entfernen.

TIPPS ZUM UMWELTSCHUTZ

Verpackung
Die Verpackung besteht aus 100 % recycelbarem Material und ist durch das Recycling-Symbol gekennzeichnet. Bei der Entsorgung die örtlichen Bestimmungen beachten. Verpackungsmaterial, das eine potenzielle Gefahr darstellt (Plastikbeutel, Styropor usw.), außer Reichweite von Kindern aufbewahren.

Gerät
Das Gerät wurde aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt. Bei einer späteren Verschrottung muss das Gerät ordnungsgemäß und umweltgerecht entsorgt werden. Das Gerät vor dem Verschrotten durch Abschneiden des Netzkabels unbrauchbar machen.

ZUBEHÖR

ALLGEMEINES
Sie können eine Reihe von Zubehörteilen käuflich erwerben. Vor dem Kauf prüfen, ob sie für das Mikrowellengerät geeignet sind.

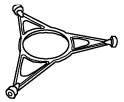
Nur hitzebeständiges und mikrowellengeeignetes Kochgeschirr verwenden.

Stellen Sie Speisen und Zubehör nur dann in das Mikrowellengerät, wenn sie nicht mit dessen Innenwänden in Berührung kommen. **Das gilt vor allem für Zubehör aus Metall oder mit Metallteilen**.

Wenn solche Teile während des Gerätebetriebs mit den Innenwänden des Garraums in Berührung kommen, können Funken entstehen und das Gerät kann beschädigt werden.

Stellen Sie immer sicher, dass sich der Drehteller ungehindert drehen kann, bevor das Gerät eingeschaltet wird.

Verwenden Sie nur hitzebeständiges und mikrowellenfestes Kochgeschirr.

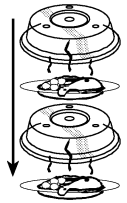
DREHTELLERAUFLAGE

Die Drehtellerauflage muss immer unter dem Glasdrehteller angebracht werden. Keine anderen Gegenstände auf die Drehtellerauflage legen.
* Die Drehtellerauflage in das Gerät einsetzen.

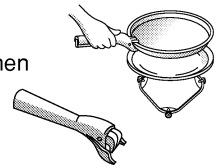
GLASDREHTELLER

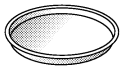
Benutzen Sie den Glasdrehteller bei allen Zubereitungsarten. Er fängt heruntertropfende Flüssigkeit und Speiseteilchen auf, sodass eine unnötige Verschmutzung des Innenraums vermieden wird.
* Den Glasdrehteller auf die Drehtellerauflage setzen.

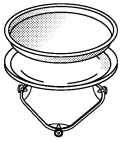
BACKBLECH

Das Backblech nur beim Umluft- oder Grillbetrieb verwenden.
Niemals im Kombinationsbetrieb mit Mikrowelle verwenden.

ABDECKHAUBE

Die Abdeckhaube dient dazu, die Speisen während des Garens und Aufwärmens mit Mikrowellen abzudecken. Sie vermindert Verschmutzungen des Garraums, verhindert das Austrocknen der Speisen und verkürzt die Garzeit.


Sie kann außerdem zum Aufwärmen auf zwei Ebenen verwendet werden.

CRISP-GRIFF

Die heiße Crisp-Platte mit dem speziellen Crisp-Griff aus dem Gerät nehmen. Dieser Griff gehört zum Lieferumfang.

CRISP-PLATTE

Die Speisen direkt auf die Crisp-Platte legen. Beim Gebrauch der Crisp-Platte stets den Glasdrehteller als Untersatz benutzen.
Die Crisp-Platte darf nicht als Unterlage für anderes Geschirr oder andere Behälter verwendet werden, da sie sehr schnell heiß wird und das Geschirr beschädigen könnte.
Die Crisp-Platte kann vor der Verwendung vorgewärmt werden (max. 3 Minuten). Zum Vorwärmen der Platte immer die Crisp-Funktion verwenden.

GRILLROST

Beim reinen Grillbetrieb den oberen Grillrost verwenden.
Legen Sie die Speisen auf den unteren Grillrost, wenn Sie in Kombination mit anderen Funktionen grillen oder garen.

DAMPFEINSATZ

Den Dampfeinsatz mit Sieb für Nahrungsmittel wie Fisch, Gemüse und Kartoffeln verwenden.
Den Dampfeinsatz ohne Sieb für Nahrungsmittel wie Reis, Teigwaren und weiße Bohnen verwenden.
Den Dampfeinsatz immer auf den Glasdrehteller stellen.

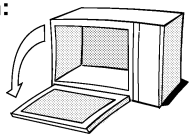
STARTSCHUTZ/KINDERSICHERUNG

Diese automatische Sicherheitsfunktion wird nach einer Minute aktiviert, nachdem das Gerät wieder in den "Bereitschaftsmodus" geschaltet hat. (Das Gerät befindet sich im "Bereitschaftsmodus", wenn die Zeitanzeige zu sehen ist bzw., falls die Uhrfunktion nicht eingestellt wurde, die Anzeige nicht zu sehen ist.)

Die Tür muss geöffnet und geschlossen werden, z. B. wenn Speisen in die Mikrowelle gestellt werden, bevor die Sicherheitsverriegelung freigegeben wird. In anderen Fällen zeigt das Anzeigefeld die Meldung **"door"**.

UNTERBRECHUNG ODER ABBRUCH DES GARVORGANGS

Garvorgang unterbrechen:
Der Garvorgang kann durch Öffnen der Gerätetür unterbrochen werden, um die Speisen zu kontrollieren, zu wenden oder umzurühren. Die Einstellungen werden 10 Minuten lang beibehalten.

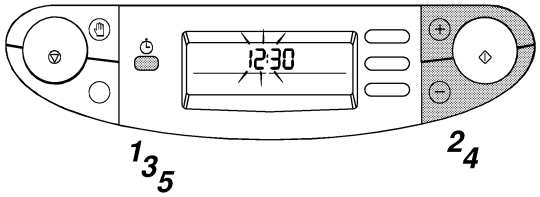


Garvorgang fortsetzen:
Schließen Sie die Tür und drücken Sie die Taste START *EINMAL*. Der Garvorgang wird an der Stelle fortgesetzt, an der er unterbrochen wurde.
Durch *ZWEIMALIGES* Drücken der Taste START wird die Garzeit um weitere 30 Sekunden verlängert.

Garvorgang abbrechen:
Das Gericht herausnehmen, die Gerätetür schließen und die Stopptaste drücken.

Ein Piepsignal ertönt einmal pro Minute 10 Minuten lang, um anzuzeigen, dass der Garvorgang beendet ist. Um den Piepton abzuschalten, die Stopptaste drücken oder die Gerätetür öffnen.
Hinweis: Das Gerät behält die Einstellungen nur 60 Sekunden lang bei, wenn die Tür geöffnet und dann nach Ende der Zubereitung geschlossen wird.

UHR



Ausschalten der Uhrfunktion: Jeder Schritt muss innerhalb von 60 Sekunden ausgeführt werden. Wenn nicht, geht das Anzeigefeld automatisch wieder auf Standby (Bereitschaftsmodus) über.

1. Die Zeittaste drücken (3 Sekunden), bis die linke Ziffer (für die Stunden) blinkt.
2. Mit den Tasten +/- die Stunden einstellen.
3. Die Zeittaste erneut drücken (die beiden linken Ziffern für die Minuten blinken).
4. Mit den Tasten +/- die Minuten einstellen.
5. Die Zeittaste erneut drücken.

Die Uhr ist nun eingestellt und in Betrieb.

Hinweis: Wenn das Gerät zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen oder nach einem Stromausfall eingeschaltet wird, bleibt das Display dunkel. Wenn die Uhr nicht eingestellt wird, bleibt das Display dunkel, bis die Garzeit eingestellt ist.

Wenn nach der Einstellung der Uhr die Zeitanzeige auf dem Display nicht mehr gewünscht wird, drücken Sie einfach auf die Zeittaste (3 s), bis die linke Ziffer (Stunden) blinkt. Drücken Sie dann auf die Stopptaste.

Um die Uhr neu einzustellen, wie vorstehend beschrieben vorgehen.

WARTUNG UND PFLEGE

Sie brauchen das Gerät im Normalfall nur zu reinigen. Vor dem Reinigen den Netzstecker herausziehen.

Wird das Gerät nicht sauber gehalten, kann dies zu Abnutzung der Oberfläche führen, was die Lebensdauer des Gerätes verringern und evtl. zu gefährlichen Situationen führen kann.

Verwenden Sie keine Topfreiniger zur Reinigung des Garraums. Sie zerkratzen die Oberfläche.

Nehmen Sie in regelmäßigen Abständen den Drehteller und die Drehtellerauflage heraus, insbesondere wenn Speisen übergelaufen sind. Reinigen Sie auch dann den Garraumboden.

Das Mikrowellengerät darf nur mit eingesetztem Drehteller verwendet werden.

Setzen Sie nach beendeter Reinigung des Gerätes den Drehteller unbedingt wieder ein.

Verwenden Sie nur milde Reinigungsmittel, Wasser und ein weiches Wischtuch zum Reinigen der Innenraumflächen sowie der Innen- und Außenseite der Gerätetür.

Fettspritzer oder Speisereste dürfen sich nicht an der Tür festsetzen.

Bei hartnäckiger Verschmutzung empfiehlt es sich, ein Glas Wasser 2 bis 3 Minuten lang im Garraum zu erhitzen. Durch den Dampf wird der Schmutz aufgeweicht.

Unangenehmer Geruch im Garraum lässt sich beseitigen, wenn ein Glas Wasser mit Zitronensaft auf den Drehteller gestellt wird und das Wasser einige Minuten lang kocht.

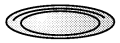
Scheuermittel, *Topfkratzer aus Stahlwolle und ähnlichem Material können das Bedienfeld sowie die Innen- und Außenflächen des Gerätes beschädigen. Zum Reinigen einen Schwamm und ein mildes Reinigungsmittel oder ein Papiertuch und Glasreinigerspray benutzen. Den Glasreiniger auf ein Papiertuch sprühen.*

Sprühen Sie niemals *direkt in das Gerät.*

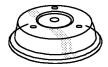
SPÜLMASCHINENFESTES ZUBEHÖR:

Drehtellerauflage

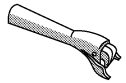
Glasdrehteller



Abdeckhaube



Crisp-Griff



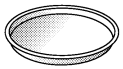
Grillrost

Backblech

Dampfeinsatz

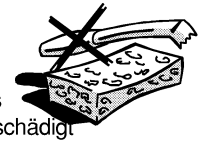
SORGFÄLTIGE REINIGUNG:

Die Crisp-Platte darf nur mit einem milden Spülmittel und Wasser gereinigt werden. Bei starker Verschmutzung kann ein Scheuerschwamm und ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden.



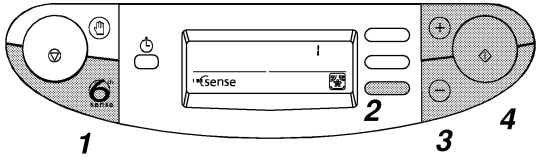
Die Crisp-Platte vor dem Reinigen immer erst abkühlen lassen.

Die noch heiße Crisp-Platte darf niemals in Spülwasser eingetaucht oder unter fließendes Wasser gehalten werden. Durch zu schnelles Abkühlen kann die Platte beschädigt werden.



Niemals Topfkratzer aus Stahlwolle verwenden. Sie zerkratzen die Oberfläche.

AUTOMATISCHER UMLUFTBETRIEB

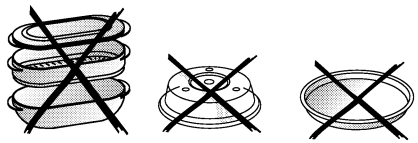


1. Drücken Sie auf die 6th sense Taste, um die gewünschte Funktion auszuwählen.
2. Drücken Sie mehrere Male auf die FOOD-Taste, um die gewünschte Nahrungsmittelkategorie einzustellen.
3. Stellen Sie mit den + / - Tasten das Gewicht der garenden Speisen ein.
4. Die Starttaste drücken.

Für die Kategorien (1) Hähnchen und (2) Lasagne: Das verwendete Kochgeschirr muss hitzebeständig und mikrowellendurchlässig sein, wenn der Garvorgang beginnt. Andernfalls ist das Endergebnis möglicherweise unbefriedigend.

Bei Plätzchen und Brötchenteig aus der Dose bzw. tiefgekühlten Brötchen stets das Backblech verwenden.
Das Blech leicht einfetten oder mit Backpapier abdecken.

Diese Funktion eignet sich für Nahrungsmittel, die in unten stehender Tabelle aufgeführt sind.



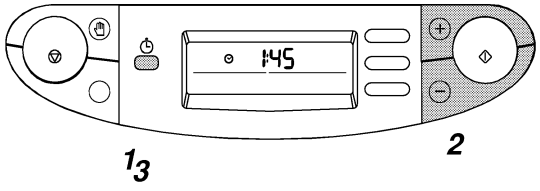
Bei dieser Funktion nicht verwenden.

Bei den Programmen für Plätzchen und Brötchenteig aus der Dose bzw. tiefgekühlte Brötchen muss das Gerät vorgeheizt werden. Wenn die richtige Temperatur erreicht ist, erscheint die Aufforderung, die Speise hineinzugeben.

– Tür öffnen.
– Backblech mit der Speise auf die Führungen im Garraum setzen.
– Tür schließen und Gerät durch Drücken der Starttaste wieder in Betrieb nehmen.

EMPFOHLENES GEWICHT		
1	HÄHNCHEN (800 g bis 1 ½ kg)	Bestreuen Sie das Hähnchen mit Salz und Gewürzen. Wenn erforderlich, mit Öl bestreichen. Das Hähnchen in hitzebeständiges und mikrowellengeeignetes Kochgeschirr geben. Das Kochgeschirr auf den unteren Grillrost stellen.
2	TIEFGEKÜHLTE LASAGNE (400 g bis 1 kg)	Die Lasagne in hitzebeständiges und mikrowellengeeignetes Kochgeschirr geben. Das Kochgeschirr auf den unteren Grillrost stellen.
3	PLÄTZCHEN	9 bis 12 Stück auf ein leicht eingefettetes Backblech legen. Das Backblech in das Gerät schieben, wenn die Meldung "ADD FOOD" (Speise hineingeben) erscheint.
4	BROTTEIG IN DOSEN	Geeignet für Croissants und Brötchen. Den Teig auf das Backblech geben. Das Backblech in das Gerät schieben, wenn die Meldung "ADD FOOD" (Speise hineingeben) erscheint.
5	TIEFGEKÜHLTE BRÖTCHEN	Geeignet für fertig gebackene tiefgekühlte Brötchen. Den Teig auf das Backblech geben. Das Backblech in das Gerät schieben, wenn die Meldung "ADD FOOD" (Speise hineingeben) erscheint.

ZEITSCHALTUHR



1. Drücken Sie einmal auf die Zeittaste.
2. Mit den Tasten +/- die gewünschte Garzeit einstellen.
3. Drücken Sie erneut auf die Zeittaste, um die Zeitschaltuhr zu starten.

Ein Signalton ist nach Ablauf der auf der Zeitschaltuhr eingestellten Zeit zu hören.

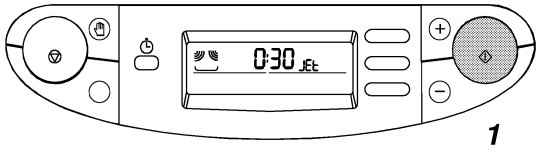
Durch ein Drücken auf die Zeittaste wird die noch verbleibende Restzeit der Schaltuhr angezeigt. Diese Restzeit wird nur 3 s lang angezeigt. Anschließend erscheint wieder die Anzeige für die Garzeit (falls zu diesem Zeitpunkt ein Gericht in der Mikrowelle zubereitet wird).

Die Zeitschaltuhr ist vollkommen **unabhängig** von allen anderen Funktionen und kann zu jeder Zeit verwendet werden, gleichgültig ob das Gerät gegenwärtig gart oder nicht.

Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie eine Zeitschaltuhr benötigen, um die genaue Zeit für verschiedene Einsätze zu messen, z. B. das Kochen von Eiern oder Nudeln bzw. das Aufgehen von Teig.

Um die Schaltuhr zu stoppen, während sie im Hintergrund neben einer anderen Funktion läuft, muss sie zunächst wieder eingeblendet werden, indem Sie auf die Zeittaste drücken und dann den Einstellknopf auf Null drehen oder einmal auf die Stopp-Taste drücken.

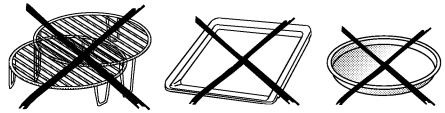
SCHNELLSTART



1. Drücken Sie auf die Starttaste.

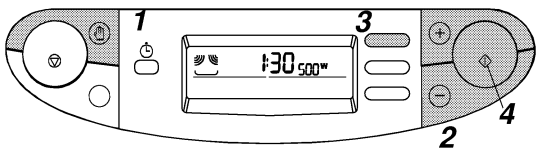
Diese Funktion startet automatisch mit größtmöglicher Mikrowellen-Leistungsstufe und einer Garzeit von 30 Sekunden. *Jeder weitere Tastendruck* verlängert die Garzeit um 30 Sekunden. Die Garzeit lässt sich auch durch Drücken der Tasten +/- verlängern bzw. verkürzen, wenn das Gerät bereits in Betrieb ist.

Diese Funktion dient zum schnellen Aufwärmen von Speisen mit einem hohen Wassergehalt, z. B. klare Suppen, Kaffee oder Tee.

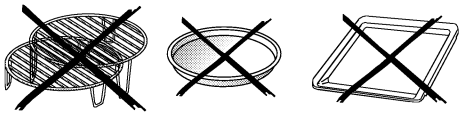


Bei dieser Funktion nicht verwenden.

Manual GAREN UND AUFWÄRMEN MIT DER MIKROWELLE



Diese Funktion dient zum normalen Garen und Aufwärmen von Gemüse, Fisch, Kartoffeln und Fleisch.

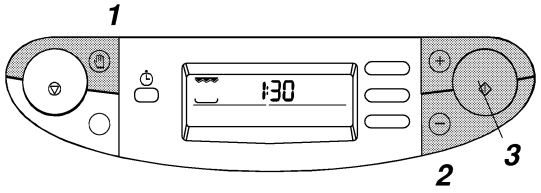


Bei dieser Funktion nicht verwenden.

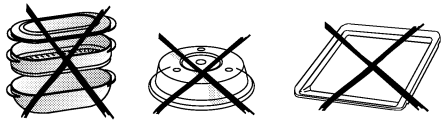
1. Die Taste MANUAL drücken, um die gewünschte Funktion auszuwählen.
2. Stellen Sie mit den +/- Tasten die Garzeit ein.
3. Drücken Sie mehrere Male auf die WATTS-Taste, um die gewünschte Leistungsstufe einzustellen.
4. Die Starttaste drücken.

Während des Garvorgangs:
Die Garzeit kann einfach durch Drücken der Starttaste in 30-Sekunden-Schritten verlängert werden. *Mit jedem Tastendruck* wird die Zeit um 30 Sekunden verlängert. Die Garzeit lässt sich auch durch Drücken auf die +/- Tasten verlängern bzw. verkürzen.
Die Leistungsstufe kann außerdem mit der WATTS-Taste während des Garvorgangs geändert werden.

Manual GRILL



Mit der Grillfunktion erhalten Gerichte schnell eine knusprige, braune Kruste.



Bei dieser Funktion nicht verwenden.

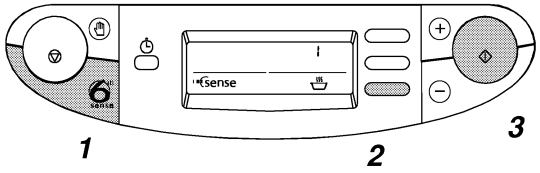
1. Die Taste MANUAL drücken, um die gewünschte Funktion auszuwählen.
2. Stellen Sie mit den +/- Tasten die Garzeit ein.
3. Die Starttaste drücken.

Lassen Sie die Gerätetür nicht zu lange offen, während der Grill in Betrieb ist, da die Temperatur sehr schnell absinkt.

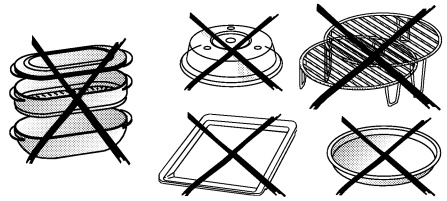
Speisen wie Käsetoasts, Steaks und Würstchen auf den oberen Grillrost legen.

⚠ WICHTIG!
Verwenden Sie *nur hitzebeständiges und zum Grillen geeignetes Kochgeschirr.*
Verwenden Sie zum Grillen keine *Gegenstände aus Kunststoff. Sie würden schmelzen. Auch Papier oder Gegenstände aus Holz sind dafür nicht geeignet.*

6th SENSE (AUTOMATISCHES) GAREN



Diese Funktion darf NUR zum Garen verwendet werden. Diese Funktion kann nur für die Speisen verwendet werden, die zu den hier aufgeführten Kategorien gehören. Bei anderen Speisen oder Gewichten entsprechend dem Kapitel "Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle" vorgehen.



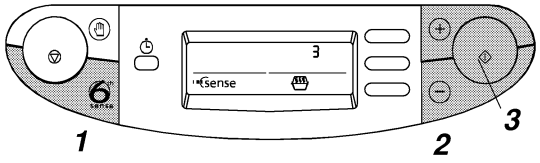
Bei dieser Funktion nicht verwenden.

1. Drücken Sie auf die 6th Taste, um die gewünschte Funktion auszuwählen.
2. Drücken Sie mehrere Male auf die FOOD-Taste, um die gewünschte Nahrungsmittelkategorie einzustellen.
3. Die Starttaste drücken.

Kunststofffolien oder -deckel vor dem Garen mit einer Gabel oder einem Zahnstocher einstechen, damit der sich aufbauende Druck entweichen kann und die Folie bzw. der Deckel durch den entstehenden Dampf nicht platzt.

EMPFOHLENES GEWICHT		
1	Folienkartoffeln (2 bis 4 Stck. - ca. 250 g pro Stück)	Die Kartoffeln anstechen und in mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr geben. Vorsicht: Gerät, Geschirr und Gargut sind heiß.
2	Salzkartoffel (250 g bis 1kg)	Wählen Sie mehr oder weniger gleich große Kartoffeln. Schneiden Sie die größeren halb durch. Geben Sie die Kartoffeln in den unteren Teil des Dampfeinsatzes. Geben Sie 100 ml Wasser hinzu und dann abdecken. Wenn Sie wollen, können Sie etwas Salz hinzugeben.
3	TIEFGEKÜHLTES GEMÜSE (250 bis 750 g)	Geben Sie das Gemüse in den unteren Teil des Dampfeinsatzes. Geben Sie 100 ml Wasser hinzu und dann abdecken. Wenn Sie wollen, können Sie etwas Salz hinzugeben.

6th TH SENSE (AUTOMATISCHES) DAMPFGAREN



1. Drücken Sie auf die 6th Taste, um die gewünschte Funktion auszuwählen.
2. Stellen Sie mit den + / - Tasten die Garzeit ein. (Wenn keine Zeit eingestellt ist, läuft das Programm nur bis zum Siedepunkt und schaltet dann ab.)
3. Die Starttaste drücken.

Die Speisen immer abdecken. Vorher prüfen, ob Gefäß und Deckel mikrowellengeeignet sind. Falls für das Gefäß kein passender Deckel zur Verfügung steht, kann stattdessen ein Teller verwendet werden. Den Teller mit der Unterseite nach unten auf das Gefäß setzen.

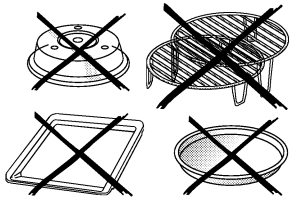
Zum Abdecken der Speisen keine Folien aus Kunststoff oder Aluminium verwenden.

Das Gefäß darf maximal bis zur Hälfte gefüllt werden. Zum Garen von großen Mengen ein größeres Gefäß verwenden, damit es höchstens bis zur Hälfte gefüllt ist. So kocht die Speise nicht über.

Garen von Gemüse
Das Gemüse in das Sieb geben. In den unteren Teil des Dampfaufsatzes 50 bis 100 ml Wasser füllen. Abdecken und die Zeit einstellen. Weiches Gemüse wie Brokkoli und Porree benötigt eine Garzeit von 2 bis 3 Minuten. Festeres Gemüse wie Möhren und Kartoffeln benötigt eine Garzeit von 4 bis 5 Minuten.

Garen von Reis
Die Empfehlungen auf der Verpackung zur Garzeit sowie zur Wasser- und Reismenge beachten. Die Zutaten in den unteren Teil des Dampfeinsatzes geben, abdecken und die Zeit einstellen.

Diese Funktion eignet sich für Gemüse, Fisch, Reis und Teigwaren.
Diese Funktion arbeitet in zwei Schritten.
* Im ersten Schritt wird die Speise schnell auf Siedetemperatur gebracht.
* Im zweiten Schritt wird automatisch auf eine niedrigere Temperatur heruntergeschaltet, damit die Speise nur noch köchelt und nicht überkocht.

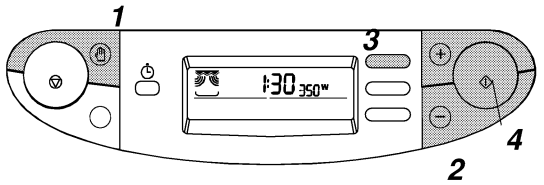


Bei dieser Funktion nicht verwenden.

⚠ WARNUNG!

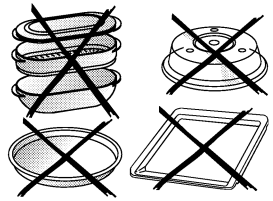
Der Dampfeinsatz *darf nur bei Mikrowellenbetrieb* ***verwendet werden!***
Niemals zusammen mit anderen Funktionen verwenden.
Wird der Dampfeinsatz *für andere Funktionen verwendet, kann er beschädigt werden.*
Vergewissern Sie sich stets, *dass der Drehteller sich unbehindert drehen kann, bevor Sie das Gerät einschalten.*
Den Dampfeinsatz immer *auf den Glasdrehteller stellen.*

Manual KOMBINATIONSBETRIEB MIT GRILL



1. Die Taste MANUAL drücken, um die gewünschte Funktion auszuwählen.
2. Stellen Sie mit den +/- Tasten die Garzeit ein.
3. Drücken Sie mehrere Male auf die WATTS-Taste, um die gewünschte Leistungsstufe einzustellen.
4. Die Starttaste drücken.

Diese Funktion eignet sich für Gratins, Lasagne, Geflügel und Folienkartoffeln.

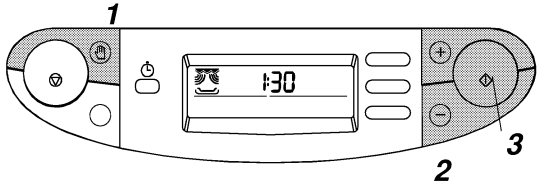


Bei dieser Funktion nicht verwenden.

Für den Kombinationsbetrieb mit der Grillfunktion wurde die maximale Mikrowellenleistung werkseitig begrenzt.

Bei dieser Funktion die Speise auf den hohen Grillrost oder den Glasdrehteller stellen bzw. legen.

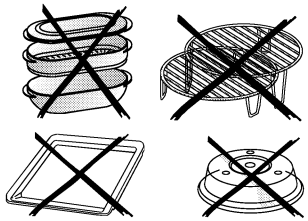
Manual CRISP-FUNKTION



1. Die Taste MANUAL drücken, um die gewünschte Funktion auszuwählen.
2. Stellen Sie mit den +/- Tasten die Garzeit ein.
3. Die Starttaste drücken.

Das Gerät schaltet automatisch die Mikrowellenfunktion und den Grill ein, um die Crisp-Platte zu erhitzen. So erreicht die Crisp-Platte schnell ihre Arbeitstemperatur und verleiht der Speise die gewünschte knusprige Bräunung.

Diese Funktion dient zum Aufwärmen oder Backen von Pizzas und anderen Backwaren. Außerdem können mit dieser Funktion schnell und einfach Eier mit Speck, Hamburger, Würstchen usw. gebraten werden.



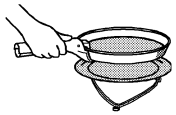
Bei dieser Funktion nicht verwenden.

WICHTIG!

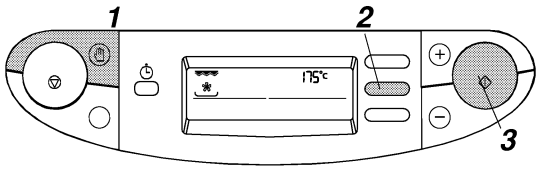
Die Crisp-Platte muss *sich genau in der Mitte des Glasdrehtellers befinden.*
Das Mikrowellengerät und die Crisp-Platte *werden bei dieser Betriebsart sehr heiß.*
Stellen Sie die heiße Crisp-Platte niemals *auf hitzeempfindlichen Flächen ab.*
Berühren Sie niemals *die obere Geräteinnenwand im Bereich des Grills.*

Benutzen Sie stets Topflappen *oder* ***den mitgelieferten Crisp-Griff,*** *um die Crisp-Platte aus dem Gerät zu nehmen.*

Für diese Funktion nur die mitgelieferte Crisp-Platte verwenden. Andere auf dem Markt erhältliche Crisp-Platten führen nicht zu einem zufrieden stellenden Ergebnis.



Manual SCHNELLAUFHEIZEN



1. Die Taste MANUAL drücken, um die gewünschte Funktion auszuwählen.
2. Drücken Sie wiederholt auf die Temperaturtaste, um die Temperatur einzustellen.
3. Die Starttaste drücken.

Während des Aufheizvorgangs bewegen sich die Symbole auf dem Display und es erscheint die Meldung “PRE-HEAT” (Vorheizen) mit blinkenden Zeichen, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, wird das Gerät automatisch auf manuellen Umluftbetrieb geschaltet. Die eingestellte Temperatur wird 10 Minuten lang beibehalten, bevor das Gerät abgeschaltet wird. In dieser Zeit muss die Speise hineingegeben und die gewünschte Garzeit eingestellt werden. Drücken Sie dann auf die Taste START, um den Garvorgang zu beginnen.

Die Funktion eignet sich zum Vorheizen des leeren Garraums.
Stellen Sie keine Speisen vor oder während des Vorheizens in den Garraum. Sie können durch die starke Hitzeentwicklung verbrannt werden.

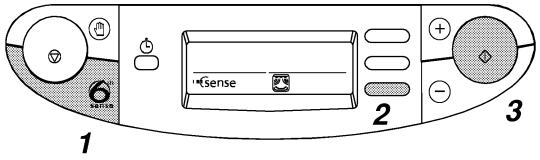
Bei dieser Funktion nicht verwenden.

Beim Vorheizen muss der Garraum leer sein.

6th SENSE (AUTOMATISCHE) CRISP-FUNKTION

EMPFOHLENES GEWICHT		
Bei Nahrungsmitteln, die nicht in nachstehender Tabelle enthalten sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, verwenden Sie am besten die manuelle Crisp-Funktion.		
1	POMMES FRITES (250 bis 600 g)	Verteilen Sie die Pommes frites in einer gleichmäßigen Schicht auf der Crisp-Platte. Wenn sie knuspriger werden sollen, mit Salz bestreuen. Die Pommes frites können umgerührt werden, sobald die Zeitanzeige erscheint.
2	PIZZA, dünner Boden (250 bis 500 g)	Für Pizzas mit dünnem Boden.
3	PFANNENPIZZA (300 bis 800 g)	Für Pizzas mit dickem Boden.
4	QUICHE (400 bis 800 g)	Legen Sie die Quiche direkt auf die Crisp-Platte.
5	HÄHNCHENFLÜGEL (250 bis 600 g)	Verteilen Sie die Hähnchenflügel in einer gleichmäßigen Schicht auf der Crisp-Platte.

6th SENSE (AUTOMATISCHE) CRISP-FUNKTION



1. Drücken Sie auf die 6th Taste, um die gewünschte Funktion auszuwählen.
2. Drücken Sie mehrere Male auf die FOOD-Taste, um die gewünschte Nahrungsmittelkategorie einzustellen.
3. Die Starttaste drücken.

Garstufe einstellen
Bei dieser Funktion kann das Endergebnis mit der Option **Garstufe einstellen** zusätzlich beeinflusst werden. Damit lässt sich eine höhere oder niedrigere Endtemperatur bzw. eine längere oder kürzere Garzeit einstellen. Diese Standardeinstellung liefert normalerweise das beste Ergebnis.
Falls die aufgewärmte Speise für den sofortigen Verzehr zu heiß ist, kann die Einstellung vor der nächsten Verwendung dieser Funktion problemlos korrigiert werden.
Das erfolgt durch Wahl einer höheren oder niedrigeren Stufe mit der WATTS-Taste.

\+ Erhöht die Endtemperatur.

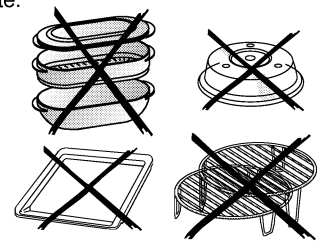
\- Verringert die Endtemperatur.

Hinweis:
Die Garstufe kann nur vor dem Betrieb eingestellt oder geändert werden.

Das Programm darf nicht unterbrochen werden, solange "[_ _ _]" angezeigt wird.

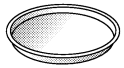
Das Programm kann unterbrochen werden, sobald die Zeitanzeige erscheint.

Diese Funktion dient dazu, Speisen vom tiefgefrorenen Zustand schnell auf Serviertemperatur zu bringen. Diese Funktion eignet sich nur für tiefgekühlte Fertiggerichte.



Bei dieser Funktion nicht verwenden.

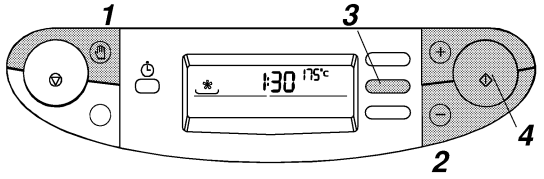
Für diese Funktion nur die mitgelieferte Crisp-Platte verwenden. Andere auf dem Markt erhältliche Crisp-Platten führen nicht zu einem zufrieden stellenden Ergebnis.



⚠ WICHTIG!

Behälter oder Verpackungen *nicht auf der Crisp-Platte abstellen!*
Nur Speisen *auf die Crisp-Platte legen.*

Manual UMLUFTBETRIEB



1. Die Taste MANUAL drücken, um die gewünschte Funktion auszuwählen.
2. Stellen Sie mit den +/- Tasten die Garzeit ein.
3. Drücken Sie wiederholt auf die Temperaturtaste, um die Temperatur einzustellen.
4. Die Starttaste drücken.

Die Speisen auf den Grillrost legen, damit die heiße Luft ungehindert zirkulieren kann.

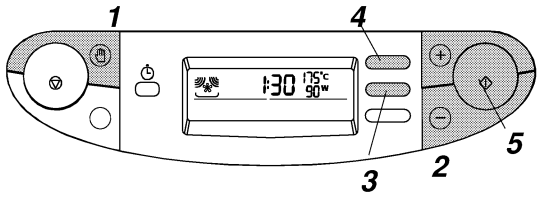
Zum Backen von Kleinbackwaren, z. B. Plätzchen oder Brötchen, das Backblech verwenden.

Diese Funktion dient zur Zubereitung von Baisers, Gebäck, Rühr- und Biskuitkuchen, Aufläufen, Geflügel und Braten.

Bei dieser Funktion nicht verwenden.

Nach dem Beginn des Aufheizvorgangs kann die Temperatur noch durch Drücken der Temperaturtaste nachgestellt werden.

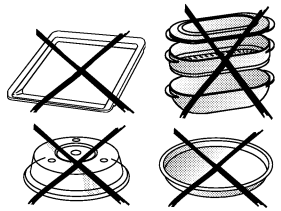
Manual KOMBINATIONSBETRIEB MIT UMLUFT



1. Die Taste MANUAL drücken, um die gewünschte Funktion auszuwählen.
2. Stellen Sie mit den +/- Tasten die Garzeit ein.
3. Drücken Sie wiederholt auf die Temperaturtaste, um die Temperatur einzustellen.
4. Drücken Sie mehrere Male auf die WATTS-Taste, um die gewünschte Leistungsstufe einzustellen.
5. Die Starttaste drücken.

Die Speisen auf den Grillrost legen, damit die heiße Luft ungehindert zirkulieren kann.

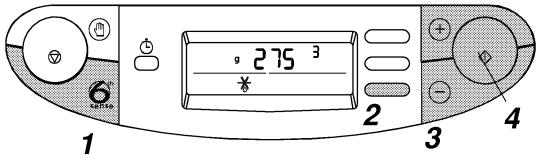
Diese Funktion eignet sich für Braten, Geflügel, Folienkartoffeln, tiefgekühlte Fertiggerichte, Rühr- und Biskuitkuchen, Gebäck, Fisch und Puddinggerichte.



Bei dieser Funktion nicht verwenden.

Nach dem Beginn des Aufheizvorgangs kann die Temperatur noch durch Drücken der Temperaturtaste nachgestellt werden. Die Mikrowellen-Leistungsstufe kann ebenfalls geändert werden. Für den Kombinationsbetrieb mit der Umluftfunktion wurde die maximale Mikrowellenleistung werkseitig begrenzt.

SCHNELLAUFTAUEN

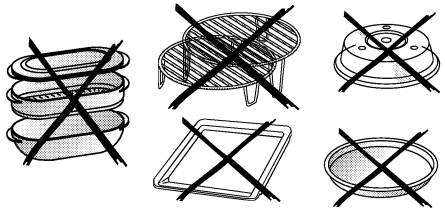


1. Drücken Sie auf die 6th sense Taste, um die gewünschte Funktion auszuwählen.
2. Drücken Sie mehrere Male auf die FOOD-Taste, um die gewünschte Nahrungsmittelkategorie einzustellen.
3. Drücken Sie auf die +/- Tasten, um das Nettogewicht der aufzutauenden Speisen einzustellen.
4. Die Starttaste drücken.

In der Mitte des Auftauvorgangs hält das Gerät an und es erscheint die Meldung "TURN" (Speise wenden).
– Tür öffnen.
– Speise wenden.
– Tür schließen und Gerät durch Drücken der Starttaste wieder in Betrieb nehmen.

Hinweis: Das Gerät setzt sich automatisch nach 2 Minuten wieder in Gang, wenn die Speise nicht gewendet wurde. Das Auftauen dauert in diesem Fall länger.

Diese Funktion dient zum Auftauen von Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse und Brot.



Bei dieser Funktion nicht verwenden.

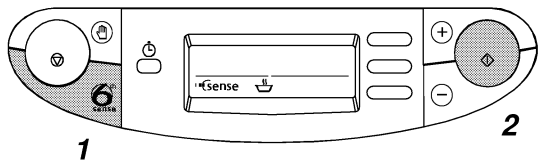
Die Speise stets auf den Glasdrehteller stellen.

Bei dieser Funktion muss das Gewicht der Speise bekannt sein. Das Gerät berechnet anschließend automatisch die zum Auftauen/Garen benötigte Zeit.

Tiefgekühlte Speisen:
Wählen Sie ein niedrigeres Gewicht, falls die Speisen wärmer als die Tiefkühltemperatur (-18 °C) sind.
Ein höheres Gewicht wählen, falls die Speisen kälter als die Tiefkühltemperatur (-18 °C) sind.

EMPFOHLENES GEWICHT		
Bei Speisen, die nicht in nachstehender Tabelle enthalten sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, entsprechend dem Kapitel "Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle" vorgehen und zum Auftauen 160 W wählen.		
1	FLEISCH (100 g bis 2 kg)	Hackfleisch, Koteletts, Steaks oder Braten.
2	GEFLÜGEL (100 g bis 3 kg)	Ganze Hähnchen, Hähnchenstücke oder -filets.
3	FISCH (100 g bis 2 kg)	Ganze Fische, Steaks oder Filets.
4	GEMÜSE (100 g bis 2 kg)	Mischgemüse, Erbsen, Brokkoli usw.
5	BROT (100 g bis 2 kg)	Brotlaibe, süße oder herzhafte Brötchen.

6th SENSE (AUTOMATISCHES) AUFWÄRMEN



1. Drücken Sie auf die 6th sense Taste, um die gewünschte Funktion auszuwählen.
2. Die Starttaste drücken.

Garstufe einstellen
Bei dieser Funktion kann das Endergebnis mit der Option **Garstufe einstellen** zusätzlich beeinflusst werden. Damit lässt sich eine höhere oder niedrigere Endtemperatur bzw. eine längere oder kürzere Garzeit einstellen. Diese Standardeinstellung liefert normalerweise das beste Ergebnis.
Falls die aufgewärmte Speise für den sofortigen Verzehr zu heiß ist, kann die Einstellung vor der nächsten Verwendung dieser Funktion problemlos korrigiert werden.
Das erfolgt durch Wahl einer höheren oder niedrigeren Stufe mit der WATTS-Taste.

\+ Erhöht die Endtemperatur.

\- Verringert die Endtemperatur.

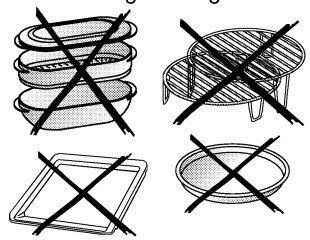
Hinweis:
Die Garstufe kann nur vor dem Betrieb eingestellt oder geändert werden.

Das Programm darf nicht unterbrochen werden, solange "[_ _]" angezeigt wird.

Das Programm kann unterbrochen werden, sobald die Zeitanzeige erscheint.

Wenn eine Speise im Kühlschrank aufbewahrt wurde oder zum Aufwärmen auf einen Teller gegeben wird, die dickeren, dichteren Teile an der Außenseite und die dünneren, weniger dichten Teile in der Mitte des Tellers arrangieren.

Diese Funktion dient zum Aufwärmen von tiefgekühlten, gekühlten oder zimmertemperierten Fertiggerichten.
Die Speise auf einen mikrowellengeeigneten und hitzebeständigen Essteller oder in ein entsprechendes Kochgeschirr geben.

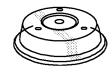


Bei dieser Funktion nicht verwenden.

Dünne Fleischscheiben übereinander legen oder in Schichten anordnen.

Dickere Fleischstücke wie Hackbraten und Würstchen eng aneinander anordnen.

Stehzeit
Eine Stehzeit von 1 bis 2 Minuten verbessert das Ergebnis, vor allem bei Tiefkühlkost.



Bei dieser Funktion immer die mitgelieferte Abdeckhaube verwenden. Lediglich beim Aufwärmen von gekühlten Suppen ist die Abdeckhaube nicht erforderlich! Sind die Speisen so verpackt, dass die Abdeckhaube nicht verwendet werden kann, die Verpackung zwei- bis dreimal anstechen, damit der beim Aufwärmen entstehende Druck entweichen kann.

Druck ablassen
Kunststofffolie vor dem Garen mit einer Gabel oder einem Zahnstocher einstechen, damit der sich aufbauende Druck entweichen kann und die Folie durch den entstehenden Dampf nicht platzt.

Bei dieser Funktion muss das Nettogewicht zwischen **250 und 600 g** liegen. Andernfalls kann mit der manuellen Funktion möglicherweise ein besseres Ergebnis erzielt werden.

Vor der Verwendung dieser Funktion muss sich das Gerät auf Zimmertemperatur abgekühlt haben, um optimale Ergebnisse zu gewährleisten.